



Chips van zoete aardappel



Bereiden in: frituur

Vorbereiding: 0 min.



Bereiding: 15 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- Zoete aardappel (groot)
- Zout

Voedingswaarde

Wist u dit

•

De zoete aardappel of bataat is een plant uit de windefamilie. Het is, anders dan de naam doet vermoeden, geen familie van de aardappel, die tot de nachtschadefamilie behoort. De zoete aardappel is een inuline houdende knol, een verdikking van de wortels. Het staat op de zevende plaats op de lijst van belangrijkste voedselgewassen in de wereld, en op de vijfde plaats in ontwikkelingslanden, na rijst, tarwe, maïs en cassave.



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen

+31 (0)53 436 71 12

info@sameneenkoekopen.nl

www.sameneenkoekopen.nl



Chips van zoete aardappel

Bereiding

1

Zet de frituur aan op 150 graden

2

Boen de zoete aardappels schoon onder stromend water

3

Snijd op de snijmachine of dunschiller dunne plakjes van de aardappel en leg deze in water.

4

Dep ze daarna droog tussen een doek

5

Frituur de aardappels en houd ze in beweging met een tang of vork.

6

Als ze mooi bruin zijn haal je ze eruit en leg je ze op een plaatje met een stukje papier.

7

Zout de chips na met iets zout



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten